大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部	〒550 大阪市西区千代崎3丁目南2－37	電話 大阪	06（586）1122
南部事業本部	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	電話 堺	0722（38）1131
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－5	電話 和歌山	0734（31）2481
北東部事業本部	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	電話 河内	0729（62）1131
北部事業所	〒569 高槻市藤の里町39－6	電話 高槻	0726（71）0381
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	電話 奈良	0742（44）1111
兵庫事業本部	〒650 神戸市中央区東川崎町1－8－2	電話 神戸	078（360）3100
姫路支社	〒670 姫路市神屋町4－8	電話 姫路	0792（85）2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	電話 豊岡	0796（23）2221
京滋事業本部	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1	電話 京都	075（311）7381
滋賀支社	〒525 草津市西大路町5－34	電話 草津	0775（62）5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12－11	電話 彦根	0749（22）3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南呉服町3－4	電話 長浜	0749（62）7171
本社	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	電話 大阪	06（202）2221

大阪ガス株式会社

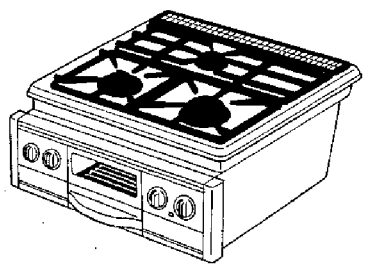
⚠危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

96.05.00（00）
30RMS-32A（00）

ビルトインコンロ
10-566型

型式名 RSK-30RMS



取扱説明書

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらさせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにて再購入してください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書、設置工事説明書とともに、
この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

●安全上のご注意 …… 1・2・3・4・5・6・7
●各部のなまえと特長 …… 8・9
●準備をしましょう …… 10・11・12
●使いかた …… 13・14・15・16・17・18・19・20
●日常の点検とお手入れ …… 21・22・23・24
●故障かな？と思ったら …… 25・26
●長期間使用しない場合 …… 27
●機器の設置 …… 27
●アフターサービス …… 28
●別売部品のご紹介 …… 28
●寸法図 …… 29
●仕様 …… 29

※□内の数字はページを示しています。

安全上のご注意

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

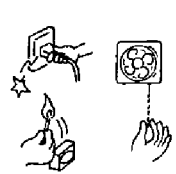
●絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
⃠	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気厳禁　触れるな　分解禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

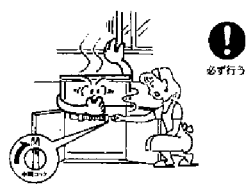
⚠危険

■ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。

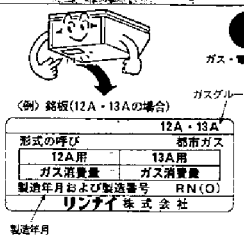


①すぐに使用をやめガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または「大阪ガス」に連絡する。



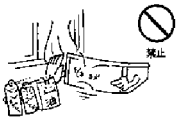
⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
また、故障の原因にもなります。
銘板は機器本体底裏面に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

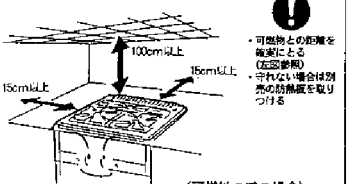


■火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない
火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときやグリルを消し忘れると、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。
電話や来客の場合は、いったん火を消してください。

■燃えやすいものを近くに置かない
■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ペンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。



■設置するときは可燃物との距離を確実に離す 27
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。



■機器を設置した後、周辺の改造をしない
吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

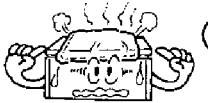
■ガス接続には専門の資格・技術が必要です
機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

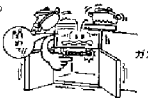
■機器に手を加えない
お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われる時は 25 を参照ください。

⚠警告

■排気口をふさがない
排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



■異常時の処置
地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓(中間コック)を閉めてください。
「故障かな?と思ったら」25 に従い処置をしてください。

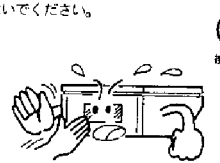


■幼いお子様にはさわらせない
けがや やけどをする恐れがあります。

■使用後は必ず消火を確認する
使用後は必ず消火を確認してください。
就寝・外出時はガス栓(中間コック)も閉めてください。

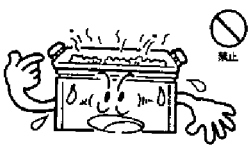
⚠注意

■やけどに注意
使用中、使用直後は器具栓つまみ、グリルとびら取っ手以外は高温です。
防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。
さわらないでください。



■使用中は換気をする
ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式(FE・CF)給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

■炎をふさいだり、コンロをおおわない
コンロをおおうような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。

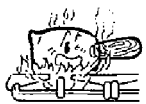


■ごとくをはずして使用しない
■市販の補助具(アルミはく製しる受け、補助ごとくなど)は使用しない
この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ごとくをはずして鍋や補助具を使用しないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。

⚠注意

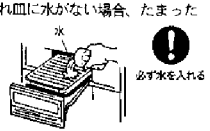
■調理以外に使わない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。火災や機器損傷の原因になります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



■魚を裏返す時、取り出す時、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れない
グリル使用時、グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温となります。
魚を裏返す時や取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。
やけどをすることがあります。

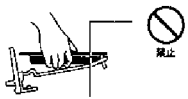
■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う
続けて使用するときは、そのつど水をたしてください。グリル水入れ皿に水がない場合、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。
水以外のものは入れないでください。



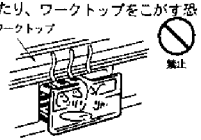
■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。

■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない
グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。
グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。

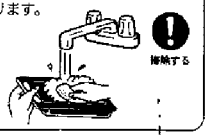
■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない
グリルとびらが落下し、けがや やけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



■グリルとびらを開けたままグリルを使わない
機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

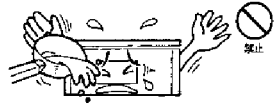


■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する
脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。掃除しないとたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。



⚠注意

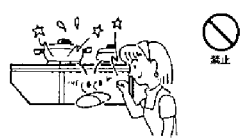
■グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない
■使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



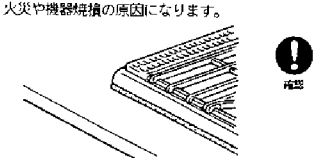
■グリル庫内に不要な物がないことを確かめる
グリル庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

■コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない
衣服に炎が移ったりして、やけどをする恐れがあります。

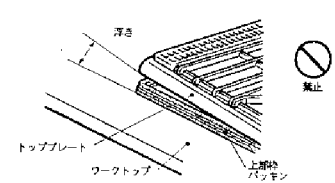
■点火操作をするときは、バーナーや排気口付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱でやけどをすることがあります。



■トッププレートは確実に取り付ける
バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



正しいセット



誤ったセットの例

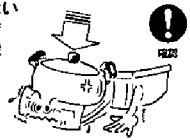
■排気口に手や顔などを近づけない
■なべの取っ手を排気口に向けない
排気口から高温の排気がでます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼になります。

⚠注意

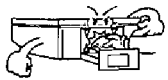
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがの恐れや機器損傷の原因になります。



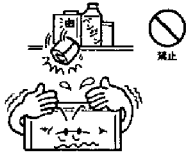
■グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓(中間コック)を閉め、本体がさめてからけがをしないように手袋などをはめて行う

突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。



■落ちやすいものがあるところには設置しない

機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。

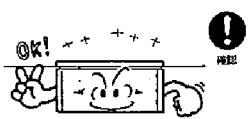


■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。
送風機付き暖房機器を使用される場合、温風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。

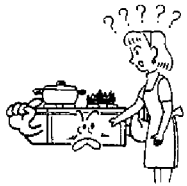
■丈夫で水平な場所に設置する
■車両、船舶での使用はしない

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして、火災や やけどの原因になります。



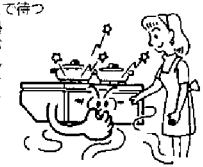
お願い

●使うバーナーの器具栓つまみを間違えないよう注意してください。



●使用中に、ガス栓（中間コック）を操作しての消火はしないでください。

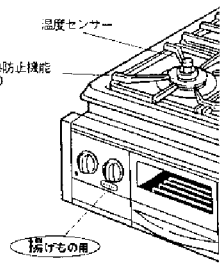
●点火操作を繰り返す時は、周囲やグリル庫内の生ガスがなくなるまで待つたまったガスに爆発着火する恐れがあります。グリルはとびらを開けて空気を入れ替えてください。



天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて[14]

（温度センサー付バーナー）

天ぷら油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の異常過熱を防止する機能です。
温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。
※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに 揚げもの用 と表示してあります。



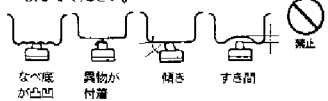
⚠警告

■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいものでの油料理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

・そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。
・温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。



■温度センサー付バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mℓ以上で行う

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。
また200mℓ以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

⚠注意

■温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する

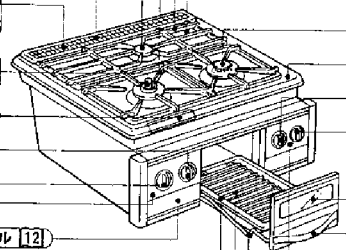
なべ底と密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火することがあります。

■揚げもの調理をされるときは、必ず温度センサー付バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する

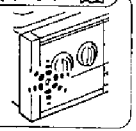
各部のなまえと特長



小バーナー
グリル排気口カバー
排気口
調理中の排気がでるところです。
標準バーナー
(温度センサー付)
注意ラベル
左コンロ器具栓つまみ
後コンロ器具栓つまみ
電池交換パネル 12
グリル水入れ皿
グリル焼網
水入れ皿受け
ごとく前
ごとく後
注意ラベル
チャオバーナー
トッププレート
右コンロ器具栓つまみ
グリル器具栓つまみ
グリルとびら 18
グリルとびら取っ手

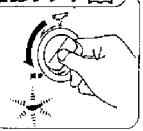
電池交換サイン 24

電池の交換時期が近づくと電池交換サインでお知らせします。



グリル点火確認ランプ 20

バーナーに点火するとランプが点灯しますので、点火、消火がひと目で確認できます。

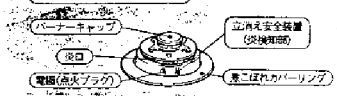


■コンロ部

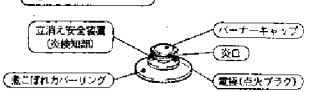
■立消え安全装置 14

バーナーの火が、風や煮こぼれなどで消えると、自動的にガスを止めます。

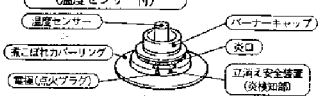
チャオバーナー



小バーナー



標準バーナー
(温度センサー付)

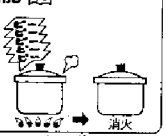


■天ぷら油過熱防止機能 14

天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油の加熱しすぎによって、自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めブザーでお知らせします。

■焦げつき消火機能 16

主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理が焦げつきはじめたら自動消火します。



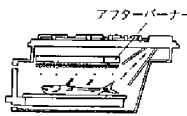
■コンロ消し忘れタイマー 15

点火してから約2時間、で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

■グリル部

■スモークレスグリル

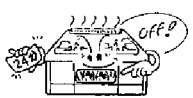
魚を焼いたときなどに出る煙を抑えます。



■立消え安全装置 14

■グリル消し忘れタイマー 19

点火してからグリルは約24分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

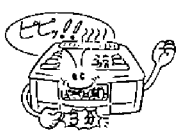


■グリルとびら 18

- グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの返しや出し入れの時、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなりました。
- グリルとびらが下がるため、焼きものの出し入れ、魚の返しも簡単になりました。
- グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

■グリルお知らせブザー 19

点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。

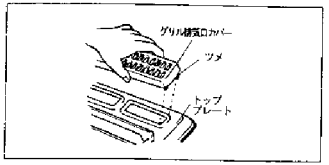


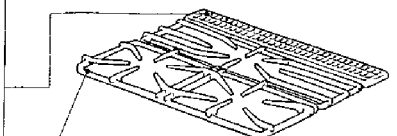
準備をしましょう

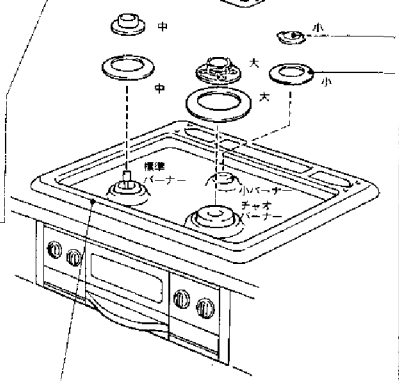
■各部品のセット

グリル排気口カバー

グリル排気口カバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。



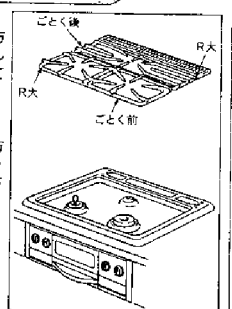




ごとく

①ごとく前は、Rが大きい方をてまえにしてセットしてください。

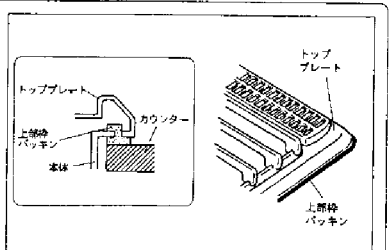
②ごとく後は、Rが大きい方を後にしてセットしてください。



トッププレート

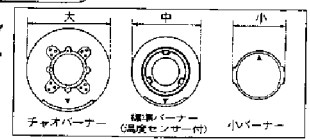
①上部枠パッキンが本体からはみ出していないか確認してください。上部枠パッキンがはみ出している場合は、本体側に押し込んでください。

②トッププレートを浮きがないように上部枠パッキンに確実にはめ込んでください。セットがかたい場合は、①をやり直してください。

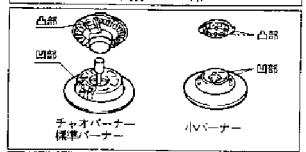


バーナーキャップ

①バーナーキャップは3種類あります。

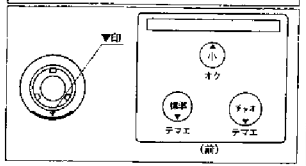


②バーナーキャップは凸をバーナーボディの凹の位置に合わせてセットしてください。



③そのとき、バーナーキャップ上面の▼印を目安に取り付けてください。

●取りつけ後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。



お願い

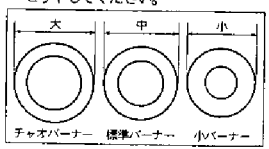
●バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。

●バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店へ相談してください。

煮こぼれカバーリング

①煮こぼれカバーリングは3種類あります。

②煮こぼれカバーリングをバーナーにセットしてください。



⚠注意

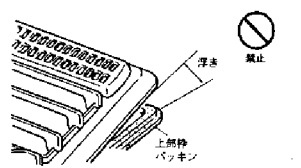
■バーナーキャップ・煮こぼれカバーリングは確実に取り付ける

煮こぼれカバーリングが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こして危険です。

⚠注意

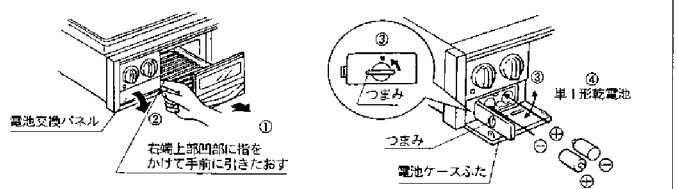
■トッププレートは確実に取り付ける

トッププレートが浮き上がっていると、炎がもぐりこんで火災や機器が焼損することがあります。



■乾電池の取り付けかた

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池の取り付け手順

① グリルとびらを引き出してください。
② 電池交換パネル右端凹部に指をかけて手前に引いて、たおしてください。
③ 電池ケースふたのつまみを開き方向へ90°回転させ、電池ケースふたを開いてください。
④ 単1形乾電池(1.5V)2個を図のように正しくはめ込み、電池ケースふたを元に戻してください。
(乾電池を取り出すときは、乾電池を少し持ち上げながら引き出すと、簡単にできます)
⑤ 電池交換パネルを元に戻してください。

お願い

- 付属の乾電池は、工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池の寿命は、通常の使い方で約1年を目安にしてください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品をお使いください。
(新旧、異種の乾電池を使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります)

使いかた

●コンロをお使いになる前に

■コンロの上手な使いかた

強火で手早く

火力の強いチャオバーナーが便利です。

強火から中火に

強火で沸立てて、後は中火で煮ましょう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないかときどき確認をお忘れなく。

弱火で長時間

煮込めば煮込むほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。ときどきかきまぜて焦げ付きを防いでください。

■用途に応じてバーナーを使用しましょう

チャオバーナー

- 大量の煮もの・煮こみ料理
- 強い火力を必要とする調理
- 焼きもの料理や炒めもの料理など高温を必要とする調理
- 冷凍食品の加熱調理

標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)

- 天ぷら、フライなど揚げもの調理
- 煮もの、煮こみ料理

小バーナー

- コーヒーの保温や弱い火力を必要とする調理

●こんなときにはコンロを使いわけてください。

1. 炒めもの料理などで、途中消火する場合はチャオバーナーを使う

●温度センサー付バーナーには、天ぷら油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますので、チャオバーナーをご使用ください。

2. 冷凍食品の加熱調理で、途中消火する場合はチャオバーナーまたは小バーナーを使う

●冷凍食品(うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと凍らせた場合など)は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく機能しないことがありますのでチャオバーナーまたは小バーナーをお使いください。

お願い

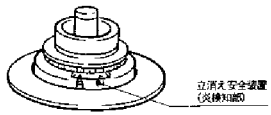
1. 煮こぼれは機器をいためます。
トッププレート・ごとく・煮こぼれカバーリングなどに煮こぼれが焼きつくことがあります。
煮こぼれした場合は〈日常の点検とお手入れ〉21を参考にしてお掃除してください。
2. 使用中はときどき炎の確認をしてください。
点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。

⚠注意

■揚げもの調理をされるときは、必ず温度センサー付バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する

■立消え安全装置

風や、煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止める安全装置です。



立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えたとき
安全装置が働いてガスが止まるまですこし時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
周囲の生ガスがなくなるまでしばらく待って、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから再度点火操作を行ってください。

お願い

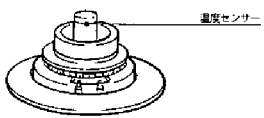
●立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください)

●立消え安全装置(炎検知部)に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。

■天ぷら油過熱防止機能(温度センサー付バーナーのみ)

天ぷら油過熱防止機能とは？

天ぷら、フライなどの揚げもの調理中、温度センサーでなべ底の温度を監視し、万一異常過熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止め、ブザーでお知らせする機能です。(油から煙が出ることがあります)



天ぷら油過熱防止機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

アドバイス

●ソーセージ、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い調理は早切れすることがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと早切れを防ぐことができます。
●野菜炒めやチャーハンなど、なべをふる調理で、あまり長くふると早切れすることがあります。
●どうしても早切れするときは、チャオバーナーを使用してください。

■焦げつき消火機能(温度センサー付バーナーのみ)

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

焦げつき消火機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

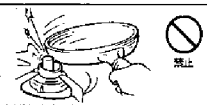
■再点火するときは
煮こみがたりなかったら、再点火してようすを見ながら煮こんでください。そのまま放置しますと焦げつくことがあります。

アドバイス

●カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火で自動消火したときは、焦げつきがひどくなることがあります。
●なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと早切れすることがあります。
●カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。
●土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、早切れすることがあります。このような場合は再点火してください。
●圧力なべや無水なべを使用した料理、土なべを使用した料理、フライパンを使用した とりのもも焼きなど早切れする場合は再点火してください。

⚠注意

■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない
なべ底と密着しなくなり、温度センサーの機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



お願い

センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、水を浸し固くしぼった布でふきとってください。また、なべや やかんの底も清潔にしてご使用ください。

■コンロ消し忘れタイマー(温度センサー付バーナーのみ)

消し忘れを防止するために、点火してから約2時間たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

消し忘れタイマーが作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
再度点火操作を行ってください。

■温度センサー付バーナーの使いかた

天ぷら油過熱防止機能 14 を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。

調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと温度センサーが正しく調理油の温度を測定できません。(調理油が発火する恐れがあります)

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサーの上面に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

温度センサーに適したなべ

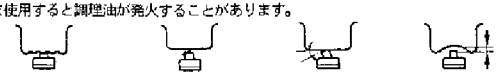
なべなどの種類		油料理	その他料理(煮ものなど)	備考
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン		○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく作動しますが、油の量が200mℓ以下の場合発火することがありますので注意してください。
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ		×	○	油料理において温度センサーが調理油の温度を正確に読み取ることができず、油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。
中華なべ・打ち出しなべ		×	○	
耐熱ガラス容器	土なべ	×	○	油料理には適していません。温度センサーが正確に働きませんので火をつけたままにしておくと発火します。油料理には使用しないでください。その他の料理(煮ものなど)では調理中に消火したり焦げつきがひどくなる場合があります。
無水なべ・多層なべ・圧力なべ	無水料理	−	○	油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。 また、無水料理においてセンサーが正確に働かず消火する場合がありますのでチャオバーナーで火力を弱火にして調理してください。 その他の料理(煮ものなど)では調理中に消火したり焦げつきがひどくなる場合があります。
	無水料理以外	×	○	
焼網		−	×	温度センサーが正確に働きませんので消火する場合があります。

○：適する　×：適さない

⚠警告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

そのまま使用すると調理油が発火することがあります。



■調理油の量は200mℓ以上で行う

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

アドバイス

●温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

●コンロの使いかた

■操作の手順

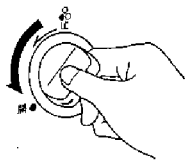
温度センサー付バーナーには消し忘れタイマーがついていますので、約2時間連続使用すると自動消火します。 15

1．準　備

器具栓つまみの「止」を確認し、機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。

2．点　火

①コンロ器具栓つまみを押しながら左(「開」の方向)へゆっくりいっぱいに回してください。途中で手を離すと点火しません。
②バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。

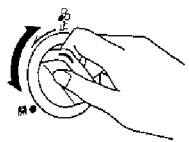


アドバイス

●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
●万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
●長時間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

3．火力調節

●コンロ器具栓つまみを「止」と「開」の間でゆっくり回して適切な炎に加減してください。



アドバイス

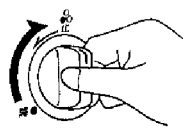
●弱火にしすぎたり、早く火力調節をすると消火することがあります。
●弱火にしたときに、機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると、消火することがあります。

⚠注意

なべによっては、取っ手を焼損する恐れがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。

4．消　火

●コンロ器具栓つまみを右にいっぱい(「止」の位置まで確実に)回して、火が消えたことを確認してください。



アドバイス

●コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

⚠注意

使用中、使用直後はグリルとびら取っ手や器具栓つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

お願い

炎の形や色は？

炎が異常に大きかったり、変な音をたてていませんか？炎が赤かったり、すすがついたり、ふぞろいで音をたてたりするときは、バーナーキャップや煮こぼれカバーリングのセットが正しくされていないことが考えられます。お手入れ後などは正しくセットするように気をつけましょう。 11

●グリルをお使いになる前に

■から焼きをしましょう

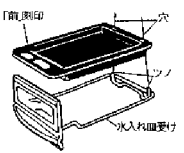
グリルをはじめてお使いになる場合は必ず15分くらい から焼きをしてください。部品に付着した加工油を焼き切るためで、このとき煙がでますが異常ではありません。(から焼きのときも必ずコップ一杯(約200ml)の水を入れてください)

⚠注意

確認 ■から焼きするときはグリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

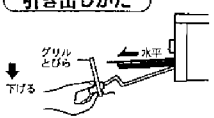
■グリルとびらの出し入れについて

セットのしかた



●グリル水入れ皿は、水入れ皿受け後部のツメが穴に入るように「前」刻印を手前にしてセットしてください。

引き出しかた



●グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりいっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態で止まりますので、焼きものの出し入れ、返し、確認が容易にできます。

取り出すとき

●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出し、そのまま持ち上げて取り出してください。

●お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。

⚠注意

確認 グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。

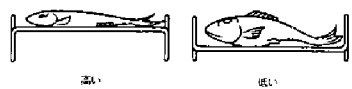
接触禁止 グリル使用中、使用直後はグリル水入れ皿、水入れ皿受け、グリルとびらなどは熱くなっていますので直接手で触れたりしないでください。また、熱くなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないよう注意してください。

禁止 グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下しけがや やけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り出してください。

■グリルで上手に焼くには

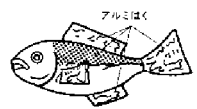
●グリル焼網の高低

表裏に返すことで焼網の高さを変えることができます。焼きものの種類・大きさにより高低を選んでお使いください。



●ヒレにはアルミはく

こげやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、原めに塩をふりかけておくとよいでしょう。



●予熱が必要

あらかじめ3～4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。

アドバイス **予熱を必要としないもの**

こげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

●グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

■グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザー「ピピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

■グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してから約24分間たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

消し忘れタイマーが作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
再度点火操作を行ってください。

⚠注意

■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない
続けて使用するときは水を追加してください。
脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。
グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

禁止 ■グリルとびらを開けたままグリルを使わない
グリルとびらを開けたままご使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

■グリル水入れ皿に脂をためない
ご使用ごとにこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

■グリルとびらガラスに水をかけない
グリルとびらガラスが熱いときに水がかかったりすると割れる恐れがあります。

●グリルの使いかた

■操作の手順

グリル点火後約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせし、約24分間連続使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。19

1．準　備

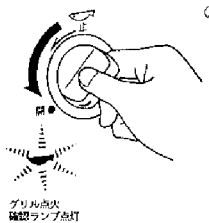
①グリル器具栓つまみの「止」を確認し、機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。
②グリル水入れ皿にコップ一杯(約200mℓ)の水を入れます。
●続けて使用する時は、そのつど水をたしてください。
●から焼きのときも必ず水を入れてください。

⚠注意

■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない
グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。
■グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない
アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。

■庫内に不要な物がないことを確かめる
グリル使用時は、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

2．点　火



①グリル器具栓つまみを押しながら左(「開」の方向)へゆっくりいっぱいに回してください。途中で手を離すと点火しません。
②バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。

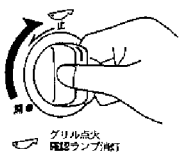
アドバイス
●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全カ所放電する構造となっていますので異常ではありません。
●万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再び点火操作をしてください。
●長調間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
●グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。
●焼き具合は、グリル焼網の高低や焼き時間などで調節してください。

お願い
グリルは全開で使用してください。
弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することがあります。

●グリルバーナーの赤熱面が極端に暗かったり、極端に火炎がでているときは使用を中止してもよりの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

3．消　火

●グリル器具栓つまみを右へいっぱい(「止」の位置まで確実に)回して必ず火が消えたことを確認してください。



⚠注意

■やけどに注意
使用中、使用直後はグリルとびら取っ手や器具栓つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。

日常の点検とお手入れ

⚠警告

■下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。

⚠注意

・点検・お手入れは、必ずガス栓(中間コック)を閉め、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。(グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください)
・点検・お手入れ後は、機器内及びグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

■日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

・バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとく、グリル排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。10

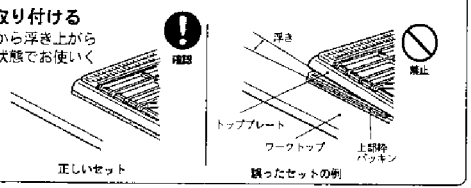
つまり、たまり、汚れはありませんか？

・バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。22
・立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。22
・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。23

トッププレートが正しくセットされていますか？ 10

⚠注意

■トッププレートは確実に取り付ける
トッププレートがワークトップから浮き上がらないように正しくセットされた状態でお使いください。



■お手入れをしましょう

機器本体のお手入れ

・乾いた布でふいてください。
・汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お願い
●表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
●アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

バーナーキャップのお手入れ

・バーナーキャップをはずして水洗いしてください。
・ブラシやキリ状のもの(クギなど)で目づまりを取り除いてください。

お願い

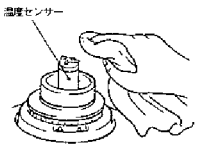
●バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗装を傷つけますので使用しないでください。
●アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます。
●目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因となります。早めに掃除してください。
●バーナーキャップは、正しくセットしてください。11

⚠注意

確認 バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってからセットし、正常に燃焼するか確認してください。

温度センサーのお手入れ

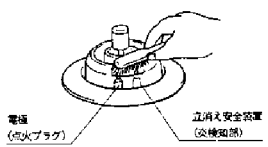
●温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは水に浸し固くしぼった布でふきとってください。



⚠注意

確認 **■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう**
温度センサーが汚れていると天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下にスムーズに動くことを確認してください。

立消え安全装置(炎検知部)、電極(点火プラグ)のお手入れ



●電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとってください。
(煮こぼれしたときなどは、やけどに注意してすぐふきとるようにしてください)
●電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除してください。

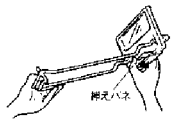
お願い

●固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因となります。

グリルとびらのお手入れ 18

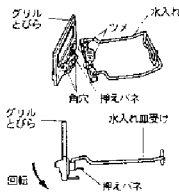
グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方



①押えバネを■の方向に下げる。

取り付け方



①水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
②↖の方向に回転させる。
③押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

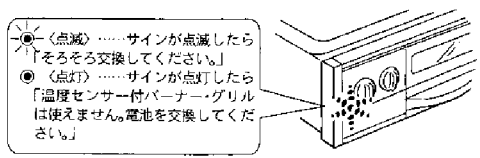
⚠注意

禁止 **■グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない**
傷をつけるとガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。
グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。

確認 **■グリル水入れ皿に脂がたまらないようにしてください**
グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると、脂に引火し、機器内部を焼損することがあります。汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いしてください。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふきとってください。

電池交換サインについて

●乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。点滅したら新しい単1形乾電池(1.5V)2個を用意し点灯に変わったら交換してください。
●電池の交換は 12 を参照してください。



アドバイス

●点滅から点灯に変わると使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
●電池交換サインは、温度センサー付バーナー・グリルの器具栓つまみを回したときだけ作動します。他の器具栓つまみを回したとき、乾電池の容量が少なくなっていても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
●乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

注意ラベルについて

●機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。
はがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの「大阪ガス」で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

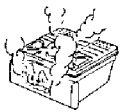
故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

現象	原因	処置	参照ページ
点火しない	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	17・20
	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
	乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。	12
点火しにくい・点火するが手をはなすと消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	17・20
	LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。	−
	配管中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。(設置時などは点火するまでしばらく時間がかかります)	17・20
	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
	バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	22
	電極(点火プラグ)、立消え安全装置(炎検知部)の水ぬれ、汚れ	水ぬれ、汚れを拭き取ってください。	22
	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	12
温度センサー付バーナー	温度センサーの不良	点検・修理を依頼してください。	16
電池交換サインが点灯している	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	12・24
点火後しばらくして消火する(温度センサー付バーナー)	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	15
異常音を立てて燃える	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
爆発的に点火する	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
使用中消火しやすい	立消え安全装置(炎検知部)の汚れ	立消え安全装置(炎検知部)を掃除してください。	22
黄炎で燃える	バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	22
炎が安定しない	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
調理中に消火する(温度センサー付バーナー)	使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。	16
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やすか再点火してください。	15
	温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。	22
ブザーが鳴り続けている	温度センサーまたは電子ユニットの故障	点検・修理を依頼してください。	−

こんな場合は故障ではありません

現　象	理　由
●はじめてグリルを使ったとき煙がでた 	●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が焼けて煙がでます。 はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約15分くらいから焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿にコップ一杯(約200mℓ)の水を入れてから点火してください。
●コンロバーナー消火時にポンという音がする	●火が消えた時の音で故障ではありません。

●点火操作をしているとき「パチパチ」という放電とともに電池交換サインが薄く点滅することがありますが故障ではありません。
●朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回点火操作を繰り返してください。

安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーでお知らせします。

ブザー音	内　容	処　置	参照ページ
ピー×5回	●消し忘れタイマー機能作動 (温度センサー付バーナー約2時間、グリル約24分)	続けて使用する場合は再点火してください。	15・19
	●焦げつき消火機能作動、天ぷら油過熱防止機能作動	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。	14・15
ピー　連続	●温度センサーまたは電子ユニットの故障	ガス栓(中間コック)を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	−

お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、お買い上げの販売店またはもよりの「大阪ガス」にご連絡ください。

長期間使用しない場合

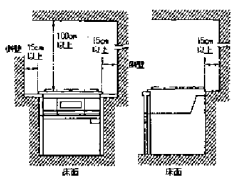
長期間使用しない場合

●ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
●電池は取りはずしてください。12
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。21

機器の設置

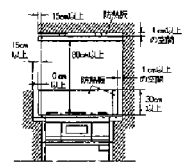
本体と壁の間をあけてください。

●機器と上方の天井、たなどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
●側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。



⚠注意

禁止
●強い風の吹き込む場所では使用しないでください。安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。
●湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しないでください。照明器具のかさなどが変形することがあります。



可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

●防熱板を右上図のように取り付けてください。(詳しくは別冊の設置工事説明書を参照してください)
●調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
●防熱板については、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスへご相談ください。
●指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

アフターサービス

■アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

・サービス(点検・修理)を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」25 の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスにご連絡ください。

・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名……ビルトインコンロ
2．品番……本体の右側面内側に貼付してあります。 例
3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

(N) 10-566
大阪ガス株式会社 00

転居されるとき

・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

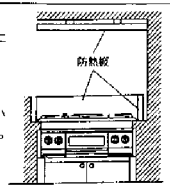
保証・補修について

・保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。
但し、当商品製造中止後6年経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

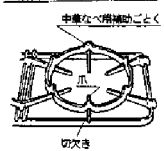
別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、またはお近くの大阪ガスでお求めください。



●防熱板

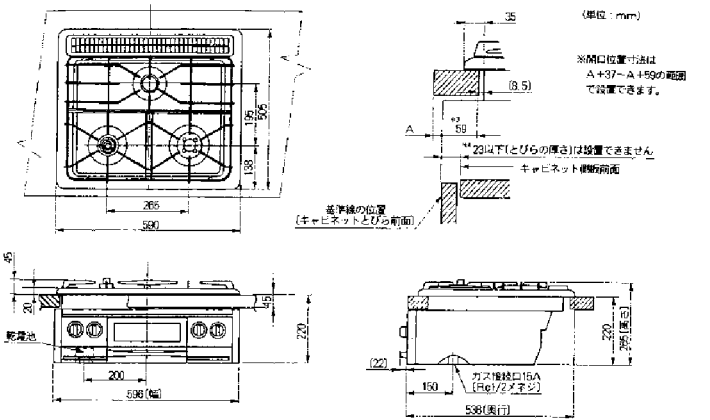
・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
(4) 15-100-0205……個壁用 (4) RB-60T……天井用
(4) 15-100-0206……後壁用 RB-15T……天井用



●中華なべ用補助ごとく

(4) 15-100-0350
・中華なべを用いて料理するときに、なべの安定性をよくするために、ごとくの上にのせてお使いください。
①切り欠きをごとくの爪にはめてください。
②ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。
また、なべ底にセンサーが密着していることを確認してください。

寸法図



仕様

品名		ビルトインコンロ				
品番		10－566型				
型式名		RSK-30RMS				
点火方式		連続スパーク点火				
外形寸法		高さ265mm×幅596mm×奥行538mm				
質量(本体)		18kg (付属品含む)				
ガス接続		15A(½B)金属可とう管				
安全装置		立消え安全装置				
電源		DC3.0V (単1形乾電池×2個)				
使用ガスの種類 ガスグループ		1時間当りのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス	12A	4.42kW (3800kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	1.22kW (1050kcal/h)	2.12kW (1820kcal/h)	10.0kW (8600kcal/h)
	13A	4.77kW (4100kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	1.31kW (1130kcal/h)	2.27kW (1950kcal/h)	10.7kW (9200kcal/h)
LPガス		4.27kW (0.305kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	1.32kW (0.094kg/h)	2.28kW (0.163kg/h)	9.80kW (0.70kg/h)